



LA CARNE DE LA
FELICIDAD

HISTORIA



CARNECERIA



JAMÓN
IBÉRICO
109
/Pata







DESARROLLO DEL CONCEPTO:
LA CARNE DE LA FELICIDAD

LA CARNE DE LA FELICIDAD

Raza

Alimentación

Sanidad

Bienestar





- | | |
|------------------------|---|
| 1 AULA / SALA DE CATAS | 11 FÁBRICA DE ALIMENTOS |
| 2 OFICINAS | 12 MAQUINARIA |
| 3 CONTROL DE CALIDAD | 13 CLASIFICACIÓN DE BUEYES |
| 4 RECEPCIÓN 1 | 14 C.E.V.A.C. (Centro de Elaboración de Vacuno) |
| 5 RECEPCIÓN 2 | 15 RECEPCIÓN DE VISITAS "LA ESTANCIA" |
| 6 RECEPCIÓN 3 | |
| 7 RECEPCIÓN 4 | |
| 8 DEPÓSITO DE AGUA | |
| 9 FINAL DE PROCESO | |
| 10 NAVE DE I+D | |

















PUNTOS DE VENTA Y DISEÑO DE PACKAGING

CARNICERIA

55


LA FINCA
de Jimenez Barbero



Hazte un "Cooking"
1 Elige la pieza que más te gustan
2 Acércate al restaurante del Mercado
3 Saborea la Felicidad con la salsa y guarnición que quieras

Aquí y ahora
Saborea la Felicidad
al punto de Sal

Estoy aquí para hacerte feliz

LA FINCA
de Jimenez Barbero
La Carne de la Felicidad
La Finca es el punto de partida para una experiencia única, sabrosa y responsable. Te ofrecemos la mejor carne al punto de sal, con la salsa y guarnición que quieras.

LA FINCA



LA FINCA LA FINCA

carnes

LA FINCA

hola,
podemos
hacerte feliz?

www.carnesdelafinca.com

Reservado por sus
titulares. No se permite
la reproducción o el uso
no autorizado de este
contenido.

LA FINCA
El Carné de la Finca

LA FINCA
El Carné de la Finca



 **Carpaccio de Buey**

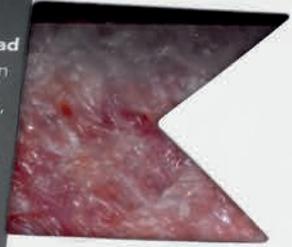


Descubre por qué
somos diferentes



 **La Carne de la Felicidad**

Esta carne proviene de un animal que ha recibido una alimentación natural, un exhaustivo control sanitario y un bienestar superior. Felicidades por tu elección y esperamos que la disfrutes.



LA FIN **C** A

 **Cecina de Buey**



Descubre por qué
somos diferentes



La Carne de la Felicidad
Esta carne proviene de un
animal que ha recibido
una alimentación natural,
un exhaustivo control
sanitario y un bienestar
superior. Felicidades por
tu elección y esperamos
que la disfrutes.



LA FINCA

LA FINCA
de Jiménez Barbero
www.carnedelafinca.com

LA CARNE DE LA FELICIDAD

Un sueño hecho realidad. Un lugar único, donde el respeto, la sostenibilidad y la responsabilidad se unen para elaborar un producto capaz de despertar sensaciones repletas de felicidad.

Nuestros animales son criados en una bella finca, bajo una filosofía de respeto a los animales y a las cosas.

Si quieres conocer La Finca: www.carnedelafinca.com

Finca La Chaparral S.L. Com. Madrid, Camino del Arroyo (Madrid) | Tel. 900 120113

Síguenos en: @carnedelafinca

Captura el código QR para que tus fotos sean únicas.

LA CARNE DE LA FELICIDAD

La Finca es un sueño hecho realidad. Un lugar único, donde el respeto, la sostenibilidad y la responsabilidad se unen para elaborar un producto capaz de despertar sensaciones repletas de felicidad.

Nuestros animales son criados en una bella finca, bajo una filosofía de respeto a los animales y a las cosas.

Si quieres conocer La Finca: www.carnedelafinca.com

LA FINCA
de Jiménez Barbero

Finca La Chaparral S.L. Com. Madrid, Camino del Arroyo (Madrid) | Tel. 900 120113

Felicidades por tu elección. La carne que vas a disfrutar proviene de animales que han recibido un bienestar superior y un estricto control sanitario.

VALOR DE MARCA

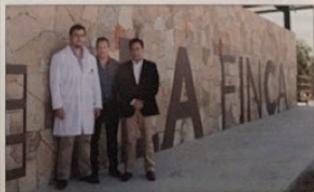


La Finca, un ejemplo de producción ganadera



Situada en la Sierra Oeste de Madrid, en Colmenar de Arroyo, La Finca es una explotación de carne vacuno con una superficie adhesada de 40 hectáreas. La empresa —que cuenta con una gran tradición en carnes selectas y es gestionada por la familia Jiménez Barbero, se ha consolidado en el sector por su buen hacer y su gran experiencia tanto en la cría del ganado como en su comercialización.

La tercera generación de la familia, que realiza en su totalidad la supervisión del tratamiento de la carne, le ha dado un nuevo impulso a la empresa manteniendo su apuesta por la calidad y por la sostenibilidad. "Es gente muy comprometida con su trabajo, con muchas ganas de hacer las cosas bien y de ofrecer un producto único", asegura Pablo López, uno de los dos veterinarios que trabaja en la empresa. "Hay un veterinario que le da soporte en la producción y yo desarrollo el control de calidad en toda la organización. Trabajo como externo donde



David Jiménez Barbero (center), con el equipo de veterinarios de La Finca.

mis garantía al proceso porque no soy parte implicada, sino que estoy aquí con un ojo muy crítico. Les doy una visión global de la calidad de cara a los clientes. Pensamos tener un producto de carne fresca, lo más homogéneo posible, con una calidad alta y con una producción sostenible. Ahora mismo es un ejemplo de producción ganadera en la Comunidad de Madrid".

Partiendo del concepto de que "la mejor carne es la carne sana", la familia Jiménez Barbero defiende la

importancia de la alimentación, la genética y la implantación de medidas bioseguras en su apuesta por la calidad y el bienestar animal. "Su objetivo —prosigue Pablo López— es hacer marca de una carne, lo que en principio es algo complicado, pero un problema en la carne de vacuno es que no siempre hay garantía de su procedencia ni de la homogeneidad del producto. Controlan la genética, la alimentación, que la hacen ellos mismos, la forma en la que deben alimentarse los

ANIMALES SANOS Y EFICIENTES

Se puede decir que la elección de la raza, que es fundamental en la definición del producto final, está condicionada por el destino que se le quiere dar a los animales. En este caso, se han seleccionado razas que permitan un crecimiento rápido, un alto nivel de eficiencia y un buen comportamiento en el momento de la matanza y el abastecimiento de carne.

Según David Jiménez Barbero, experto en matanza y calidad animal, "cada vez somos más conscientes de la importancia de que nuestros animales disfruten de la mejor alimentación posible, ya que se valen más para producir y producir que consumir. Para poder hacer un control total de la alimentación nuestro propósito es hacer del mejor pasto, cubierto, con buena gestión de abonos verdes, que sea lo más saludable, sano, lo que le da la calidad a la carne. Así mismo, también se cuidan con un producto natural y equilibrado, que le aporta los nutrientes que necesitan para mejorar



su salud, y la forma de criar, y de esta manera conseguir un producto sano y que siempre sea el mismo".



Carniceros del siglo XXI

Estos cuatro hermanos son corderos entre los 'corderos' carniceros. En la localidad madrileña de Colmenar de Arroyo producen y cocinan carne de vacuno de calidad. Ahora Finca de Jiménez Barbero...

En esta granja se crían vacunos de raza Rasa Aragonesa, que son los que se utilizan para la producción de carne. Los animales se crían en un sistema de cría que permite un crecimiento rápido y un alto nivel de eficiencia.

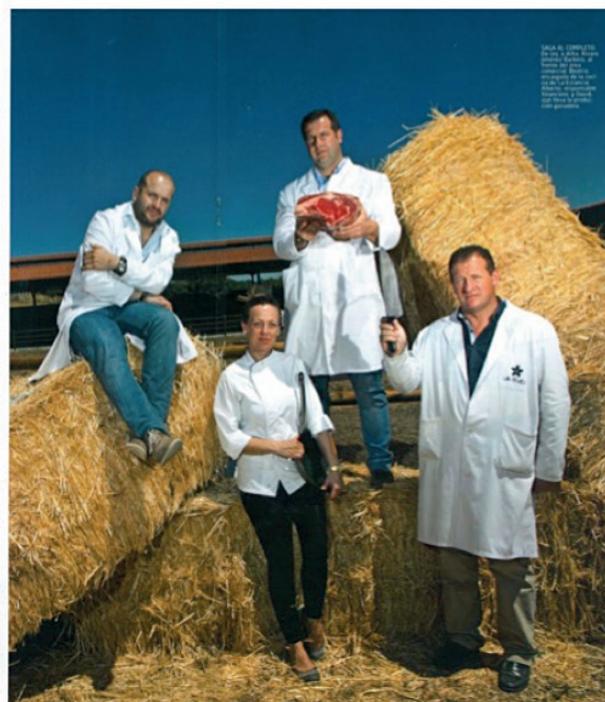
La Finca de Jiménez Barbero ha conseguido un ejemplo de producción ganadera en la Comunidad de Madrid. Controlan la genética, la alimentación, que la hacen ellos mismos, la forma en la que deben alimentarse los

El sistema de cría de la carne de vacuno es un sistema que permite un crecimiento rápido y un alto nivel de eficiencia. Los animales se crían en un sistema de cría que permite un crecimiento rápido y un alto nivel de eficiencia.

Los cuatro hermanos son corderos entre los 'corderos' carniceros. En la localidad madrileña de Colmenar de Arroyo producen y cocinan carne de vacuno de calidad. Ahora Finca de Jiménez Barbero...

En esta granja se crían vacunos de raza Rasa Aragonesa, que son los que se utilizan para la producción de carne. Los animales se crían en un sistema de cría que permite un crecimiento rápido y un alto nivel de eficiencia.

La Finca de Jiménez Barbero ha conseguido un ejemplo de producción ganadera en la Comunidad de Madrid. Controlan la genética, la alimentación, que la hacen ellos mismos, la forma en la que deben alimentarse los



La carne de vacuno, la principal carne de la Finca de Jiménez Barbero. El equipo de veterinarios de la Finca.

El equipo de veterinarios de la Finca.



El equipo de veterinarios de la Finca.



LA FINCA

UNA GANADERÍA D E N U E V A G E N E R A C I Ó N

Los hermanos Jiménez Barbero no son principiantes en esta materia. Provenientes de una familia con larga tradición ganadera, su carne de vacuno se sirve como una delicia en algunos de los mejores restaurantes del país. Hace años que tenían en mente crear una explotación de vacuno de calidad, única, y así culminan su proyecto, con unas instalaciones pioneras en todo el mundo, donde el bienestar de los animales prima por encima de todo y a los que se les trata a cuerpo de rey. Y es que los hermanos están convencidos de que "si los animales están felices, los clientes también". Y quien ha probado la carne de La Finca no lo pone en duda: el producto, muy tierno y jugoso, tiene unas cualidades extraordinarias.

epicur

Placeres privados, virtudes públicas

De aquellos piensos, estas hamburguesas

► Una madrileña explotación ganadera muestra al público su proceso de transformación de la carne que se sirve en el restaurante que también

RUTH PILAR ESPINOSA / COLMENAR DEL ARROYO
Día 05/06/2013 - 10.53h



LAFINCA
Ninguna de las encinas de La Finca ha sido arrancada para erigir las instalaciones

ABC NATURAL

EL MUNDO OCHOLEGUAS

Un edén de reses

La Finca, una explotación ganadera única en España, destapa los falsos mitos de la carne gourmet. Además le da de comer. Y de qué forma. Si es usted carnívoro, dése este capricho.

Si somos lo que comemos, en La Finca de Jiménez Barbero estamos salvados. Porque en esta explotación ganadera de Colmenar del Arroyo, a 40 minutos de Madrid, se crían vacas, terneras y buyees en unas condiciones que ni se imagina.

Su carne de vacuno gourmet se puede probar desde hace un par de años en reputados restaurantes de la capital, como la Taberna de Laredo, Casa Rafa, la Tasquita de Enfrente y el grupo Tragaluz, pero hasta ahora no era posible conocer a estos tres hermanos enamorados de la ganadería en su oasis particular: una finca ecológica de 500 hectáreas donde los animales crecen y engordan como si estuvieran en un cinco estrellas.

Aquí les cambian las sábanas a diario (es decir, la paja), les alimentan con pienso delicatessen (lo elaboran ahí mismo según su propia receta) e incluso disfrutan de aire acondicionado (esto es exagerado, pero sus establos están diseñados para evitar temperaturas extremas).

«Animales felices, clientes felices»



Hijos de camicero, los hermanos Jiménez Barbero están obsesionados con el bienestar de los animales. «Estamos aquí para marcar tendencias», asegura Álvaro Jiménez Barbero. «Estos animales no sienten competencia, están felices», dice mientras muestra un establo que no huele a «animales felices, clientes felices».



La visita no deja misterio sin resolver. La sala de catas, la fábrica de piensos («la cocina»), la sala del control de calidad, los establos, el CEVAC donde se procesa la carne... Un recorrido a lo largo del cual van cayendo los falsos mitos. Por ejemplo, aquello de que la carne de tal provincia es mejor, un sinsentido ya que la procedencia de la carne no implica una mayor calidad. Y no hay una raza mejor que otra, es más, el secreto de Jiménez Barbero está en el mestizaje.

Todo un colocón cárnico



La visita a la explotación de puede combinar con una comida en La Estancia, un espacio gastronómico en la propia finca (el interiorismo es de Nacho García de Vinuesa), que corona esta experiencia cultural-culinaria. Luego más detalles, pero adelantamos que el menú degustación toma todos los platos. No se ís sin probar carne curada, guisada o a la parrilla... tampoco sin probar toda lo que la anatomía de la res tiene que ofrecer.

EL PAÍS SEMANAL

LAS VACAS QUE RIEN

Por Pablo Guzmán / FOTOGRAFÍA DE Ana Nance

Un día, los Jiménez Barbero, tercera generación de una familia de camiceros madrileños, se preguntaron cómo tenía que vivir un animal para que diera la mejor carne posible. Así nació La Finca, un innovador proyecto de producción ganadera. Esta es la historia de unos hermanos que quieren transformar su oficio y de unas vacas que ni siquiera a las puertas de su trágico destino conocen el estrés.



El objetivo de todo esto es conseguir lo que los Jiménez Barbero llaman "la carne de la felicidad. Nosotros vendemos sentido común, no magia", afirma uno de los hermanos



Tras comprar la Finca en un día de los viernes madrileños en San Sebastián de los Reyes, los hermanos Barbero empezaron a pensar en cómo quería ser. Así nació La Finca, un innovador proyecto de producción ganadera. Esta es la historia de unos hermanos que quieren transformar su oficio y de unas vacas que ni siquiera a las puertas de su trágico destino conocen el estrés.

El objetivo de todo esto es conseguir lo que los Jiménez Barbero llaman "la carne de la felicidad. Nosotros vendemos sentido común, no magia", afirma uno de los hermanos

El objetivo de todo esto es conseguir lo que los Jiménez Barbero llaman "la carne de la felicidad. Nosotros vendemos sentido común, no magia", afirma uno de los hermanos

En La Finca, para obtener la mejor carne, se han implantado cada día del proceso. Se agotan en gases que al final, claro, se recicla en un compostador. El objetivo es conseguir lo que los Jiménez Barbero llaman "la carne de la felicidad. Nosotros vendemos sentido común, no magia", afirma uno de los hermanos

En La Finca, para obtener la mejor carne, se han implantado cada día del proceso. Se agotan en gases que al final, claro, se recicla en un compostador. El objetivo es conseguir lo que los Jiménez Barbero llaman "la carne de la felicidad. Nosotros vendemos sentido común, no magia", afirma uno de los hermanos

En La Finca, para obtener la mejor carne, se han implantado cada día del proceso. Se agotan en gases que al final, claro, se recicla en un compostador. El objetivo es conseguir lo que los Jiménez Barbero llaman "la carne de la felicidad. Nosotros vendemos sentido común, no magia", afirma uno de los hermanos



USA BURGER: 200 GR. DE CARNE DE VACUNO 100 %
 CON QUESO BRIE, LECHUGA, TOMATE, BACON
 A LA PLANCHA Y MERMELADA DE CEBOLLA **8,70 €**

MINI BURGUER: 200 GR. DE CARNE DE VACUNO 100 %,
 RÚCULA, TOMATE SECO, ACEITE DE TRUFA Y
 CREMA DE PARMESANO **8,40 €**

Todas nuestras carnes son de



PLATOS PRINCIPALES

P.V.P

CHULETÓN DE TERNERA 500 GR. / 1 KG.
 CHULETÓN DE TERNERA DE "LA FINCA" A LA
 PARRILLA DE CARBÓN

22,50 €/45,00 €

ENTRECÔTE DE TERNERA 250 GR.
 ENTRECÔTE DE TERNERA DE "LA FINCA" A LA
 PARRILLA DE CARBÓN

19,00 €

PLATOS ESPECIALES DEL CHEF

ESTOFADO DE ALCE, RENO Y GAMO
 UN ESTOFADO DE CAZA MUY TIERNO, ACOMPAÑADO DE

25,00 €

Solomillo de "LA FINCA" * a la plancha.....
 Chuletas de Cordero Lechal "I.G.P. Castilla y León".....
 Entrecot de Ternera de "LA FINCA" *.....
 Chuletón de Ternera (500 gr.) de "LA FINCA" *.....
 Culo de Toro Estofado.....



Todas nuestras carnes proceden de "LA FINCA" de Jiménez Barbero, una explotación de vacuno madrileña, pionera en Europa por sus medidas de bienestar, alimentación y sanidad. Habiendo obtenido en 2013 el "Prix Gourmet" al mejor producto gastronómico de España.

Escadós

“La Felicidad no existe, sólo existen momentos felices”

Jacinto Benavente